

СОГЛАСОВАНО

Директор
ФБУН НИИ Дезинфектологии
Роспотребнадзора
д.м.н., профессор



Н.В.Шестопалов

2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
Управляющей организации
АО «Эколаб»



С.В.Милованов

2019 г.

ИНСТРУКЦИЯ № КРД-1-2019

по применению средства дезинфицирующего с моющим эффектом
«KitchenPro Des»

Москва, 2019 г.

ИНСТРУКЦИЯ №
по применению средства дезинфицирующего с моющим эффектом
«KitchenPro Des»

Инструкция разработана Федеральным бюджетным учреждением науки «Научно-исследовательский институт дезинфектологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека» (ФБУН НИИДезинфектологии Роспотребнадзора)

Авторы: Л.С. Федорова, А.В. Ильякова, А.Л. Караев, С.В. Андреев

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Средство дезинфицирующее с моющим эффектом «KitchenPro Des» (далее средство) предназначено для обеззараживания столовой посуды, наружных поверхностей кухонного оборудования и инвентаря при инфекциях бактериальной (кроме туберкулеза), вирусной и грибковой (кандидозы) этиологии при проведении профилактической и текущей дезинфекции на предприятиях общественного питания и торговли, коммунально-бытового обслуживания, организациях образования, культуры, отдыха, спорта, детских школьных и дошкольных организациях, в медицинских организациях.

1.2 Средство представляет прозрачную жидкость фиолетового цвета. В качестве действующих веществ в состав средства входит алкилдиметилбензиламония хлорид 7,3 – 7,7%, N,N-бис(3-аминопропил)додециламин 3,6-4,2%, а также вспомогательные компоненты. Показатель активности водородных ионов (рН) средства 10,5. Плотность $0,996 \pm 0,001 \text{ г/см}^3$.

Средство выпускают в полимерных пакетах объемом 2 л. Срок годности в невскрытой упаковке изготовителя - 24 месяца.

1.3 Средство обладает антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий (кроме микобактерий туберкулеза), вирусов (парентеральных гепатитов В, С, D, ВИЧ, цитомегалии, герпеса, гриппа, парагриппа, аденовирусной инфекции) и грибов рода Кандида.

1.4 Средство по параметрам острой токсичности при введении в желудок относится к 3 классу умеренно опасных, при нанесении на кожу – к 4 классу мало опасных веществ по ГОСТ 12.1.007-76; в виде паров мало опасно согласно Классификации ингаляционной опасности средств по степени летучести (4 класс опасности); оказывает выраженное раздражающее действие на кожу и слизистые оболочки глаз, не обладает сенсибилизирующими свойствами.

ПДК в воздухе рабочей зоны:

N,N-бис(3-аминопропил)додециламина 1 мг/м³ (аэрозоль, 2 класс опасности, требуется защита кожи и глаз);

алкилдиметилбензиламмония хлорида 1 мг/м³ (аэрозоль, 2 класс опасности, требуется защита кожи и глаз).

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ СРЕДСТВА

2.1 Рабочие растворы готовят в стеклянных, эмалированных (без повреждения эмали) или полимерных емкостях путем добавления соответствующих количеств средства к водопроводной питьевой воде комнатной температуры (табл. 1).

Таблица 1 – Приготовление рабочих растворов средства «KitchenPro Des»

| Концентрация рабочего раствора по препарату, % | Количество исходного средства(мл), необходимое для приготовления рабочего раствора | | | |
|--|---|----------|------------------------|----------|
| | 1 л рабочего раствора | | 10 л рабочего раствора | |
| | Средство, мл | Вода, мл | Средство, мл | Вода, мл |
| 0,5 | 5 | 995 | 50 | 9950 |
| 1,0 | 10 | 990 | 100 | 9900 |

3. ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ОБЪЕКТОВ

3.1 Растворы средства применяют для обеззараживания наружных поверхностей кухонного оборудования, приборов и аппаратов, столовой посуды, приборов, инвентаря (кастрюли, ножи, мясорубки, сковородки, разделочные ножи, шейкеры и др.).

3.2 Дезинфекцию объектов проводят способами протирания, погружения по режимам, представленным в таблицах 2-3.

3.3 Наружные поверхности кухонного оборудования (разделочные, раздаточные столы), скатерти, клеенки, наружные поверхности приборов, аппаратов, равномерно орошают средством с помощью распылительной насадки и затем протирают сухой салфеткой. Рекомендуемая норма расхода – 150 мл/м². По окончании дезинфекционной выдержки поверхности контактирующие с пищевым сырьем ополаскивают чистой водой.

3.4. Столовую посуду, освобожденную от остатков пищи полностью погружают в раствор средства. Норма расхода 2 л на комплект столовой посуды. Емкость закрывают крышкой. По окончании дезинфекции посуду промывают проточной водой не менее 3 мин. Посуду однократного использования после дезинфекции утилизируют.

3.5 Кухонный инвентарь (кастрюли, ножи, мясорубки, сковородки, разделочные ножи, шейкеры и др.) протирают салфеткой, смоченной в растворе средства или погружают в раствор средства. По окончании дезинфекции кухонный инвентарь промывают проточной водой не менее 3 мин.

3.6. Режимы дезинфекции различных объектов средством приведены в таблицах 2-3.

Таблица 2 – Режимы дезинфекции различных объектов средством «KitchenPro Des» при бактериальных (кроме туберкулеза) и вирусных инфекциях

| Объекты обеззараживания | Режимы обработки | | Способ обеззараживания |
|--|--|------------------------------|---------------------------|
| | Концентрация рабочего раствора (по препарату), % | Время обеззараживания, минут | |
| Наружные поверхности кухонного оборудования, клеенки, скатерти | 0,5 | 15 | Протирание |
| | 1,0 | 5 | |
| Кухонный инвентарь (разделочные доски, ножи мясорубки и др.) | 0,5 | 15 | Протирание или погружение |
| | 1,0 | 5 | |
| Посуда без остатков пищи, столовые приборы | 0,5 | 15 | Погружение |
| | 1,0 | 5 | |
| Посуда с остатками пищи столовые приборы | 1,0 | 30 | Погружение |

Таблица 3 – Режимы дезинфекции различных объектов средством «KitchenPro Des» при кандидозах

| Объекты обеззараживания | Режимы обработки | | Способ обеззараживания |
|--|--|------------------------------|---------------------------|
| | Концентрация рабочего раствора (по препарату), % | Время обеззараживания, минут | |
| Наружные поверхности кухонного оборудования, клеенки, скатерти | 0,5 | 30 | Протирание |
| | 1,0 | 10 | |
| Кухонный инвентарь (разделочные доски, ножи мясорубки и др.) | 0,5 | 30 | Протирание или погружение |
| | 1,0 | 10 | |
| Посуда без остатков пищи, столовые приборы | 0,5 | 30 | Погружение |
| | 1,0 | 10 | |
| Посуда с остатками пищи, столовые приборы | 1,0 | 30 | Погружение |

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

4.1. К работе допускаются лица не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний, не страдающие повышенной чувствительностью к химическим веществам, аллергическими заболеваниями, и прошедшие инструктаж.

4.2. Приготовление рабочих растворов и работу с ними проводят с защитой кожи рук влагонепроницаемыми перчатками, Избегать контакта средства и рабочих растворов с кожей и слизистыми оболочками глаз.

4.3. При проведении работ необходимо соблюдать правила личной гигиены. После работы лицо и руки моют водой с мылом.

4.4. Небольшие количества пролившегося средства адсорбировать уборочным материалом и направить на утилизацию. Остатки смыть большим количеством воды. Уборку проводить с использованием резиновых фартука и сапог, влагонепроницаемых перчаток.

4.5. Слив растворов в канализационную систему допускается проводить только в разбавленном виде.

4.6. Хранить в закрытых упаковках производителя, отдельно от лекарственных препаратов, продуктов питания, в местах, недоступных детям.

5. МЕРЫ ПЕРВОЙ ПОМОЩИ

5.1. При попадании средства на кожу смыть его водой.

5.2. При попадании средства в глаза **немедленно** промыть их под струёй воды в течение 10-15 минут, при появлении гиперемии закапать 20% раствор сульфацила натрия. При необходимости обратиться к врачу.

5.3. При попадании средства в желудок выпить несколько стаканов воды с 10-20 измельченными таблетками активированного угля. При необходимости обратиться к врачу.

5.4. При раздражении органов дыхания (першение в горле, носу, кашель, затрудненное дыхание, удушье) или глаз (слезотечение, резь) выйти на свежий воздух или в хорошо проветриваемое помещение. Рот и носоглотку прополоскать водой. Выпить теплое питье (молоко или воду). При необходимости обратиться к врачу.

6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ

6.1. Транспортирование средства в закрытых оригинальных упаковках изготовителя допускается всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта и обеспечивающих сохранность средства и тары.

6.2 Хранить средство в невскрытой упаковке изготовителя в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом помещении, защищенном от попадания прямых солнечных лучей, отдельно от лекарственных препаратов и пищевых продуктов, в местах, недоступных детям.

6.3 В аварийной ситуации пролившееся средство адсорбируют удерживающим жидкость веществом (опилки, песок, силикагель), собирают и отправляют на уничтожение. Остатки средства смыть большим количеством воды. Уборку проводят в средствах индивидуальной защиты: халат или комбинезон, резиновые сапоги, влагонепроницаемые перчатки, герметичные очки, универсальные респираторы типа РУ-60М, РПГ-67 с патроном марки В.

6.4 Не допускать попадания неразбавленного средства в сточные/поверхностные или подземные воды и в канализацию.